

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Table Hasil Analisis Kandungan Protein Kasar

Perlakuan	Ulangan			
	1	2	3	4
P0	13,2	12,99	13,6	13,39
P1	14,61	14,13	14,35	14,5
P2	14,82	15,44	15,12	15,34
P3	16,78	16,68	16,66	16,52
P4	14,47	14,58	14,16	-
Jumlah				

LAMPIRAN 2. Table Hasil Analisis Kandungan Amonia (NH₃)

70/HA/BIO/MIII /2017

ada Yth Bp. Dr. Ir. Ahmad Wahyudi
Di Fakultas Peternakan UMM Malang

HASIL ANALISIS BAHAN

No	Nama Bahan	Asam laktat (mg/100g)	kadar NH ₃ (mg/100ml)
Sampel Silase Kode:			
1.	P01 A	394,297	76,352
2.	P02 B	378,486	75,127
3.	P03 C	317,244	80,494
4.	P04 D	429,672	82,381
5.	P11 A	439,304	75,259
6.	P12 B	258,995	88,426
7.	P13 C	362,931	83,902
8.	P14 D	637,875	83,261
9.	P21 A	525,022	97,864
10.	P22 B	570,299	77,740
11.	P23 C	516,618	77,911
12.	P24 D	597,259	55,729
13.	P31 A	751,449	29,531
14.	P32 B	730,499	36,455
15.	P33 C	791,280	35,917
16.	P34 D	851,861	34,745
17.	P4 A	845,705	29,811
18.	P4 C	898,080	27,664
19.	P4 D	744,817	29,391

Mengetahui,
Kepala Laboratorium Biokimia Nutrisi

Yogyakarta, 20 September 2017
Analisis,

Prof. Dr. Ir. Lies Mira Yusiati, SU
NIP. 19530623 1978 032001

Rina Ispitasari, AMAK
NIP. 19771014 2008102002

LAMPIRAN 3. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Menimbang Sampel yang Telah Dikeringkan



Gambar 1. Mengurangi Kadar Air menggunakan oven dengan suhu 60°C



Gambar 2. Blender Sampel Hingga Menjadi Bubuk



Gambar 3. Memasukan Hasil Blender Pada Clipper



Gambar 4. Bubuk Sampel Setelah Dibungkus



Gambar 4. Menimbang Kadar Abu